

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardy, L. P. 2011. Pengaruh Warna Makanan terhadap Pengambilan Keputusan untuk Memilih Makanan Pada Anak Sekolah Dasar [skripsi]. Fakultas Pendidikan Psikologi, Universitas Negeri Malang, Malang.
- Adnina, E.F. 2018. Uji aktivitas dan identifikasi kurkuminoid pada rimpang kunyit putih (*Curcuma zedoaria* (Christm.) Berg) sebagai antikanker payudara T47D [skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Afif, K.H. 2006. Peningkatan kadar kurkumin ekstrak etanol temulawak dengan metode ekstraksi cair-cair [skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Amir Y. 2018. Daya terima susu bekatul sebagai pangan fungsional [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanudin, Makassar.
- Anggrahini, S., Safitriani, R. R., dan Santosa, U. 2007. The Effect of the Covering with Black Cloth and Ethanol Concentration on the Curcuminoid Contents and Antioksidant Activity of Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Chip Extracts. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 18(2): 102-102.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. USA.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bahalwan F. 2013. 241 Resep Makanan Favorit Antigagal. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 2973:2018 tentang Biskuit. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Boenardy, A. Analisis Kadar Kalium, Antioksidan, dan Daya Terima Snack Bar Genjer (*Limnocharis flava*) sebagai Camilan Alternatif Penderita Hipertensi [skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember, Jember.
- Breslin, P. A. 2013. An evolutionary perspective on food and human taste. *Current Biology* 23(9): 409-418.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, B., dan Anam, C. 2014. Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata* D) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan *Egg Roll*. *Teknosains Pangan* 3(2): 13-19.

- Choudhuri, T., Pal S., Agwarwal M. L., Das T., dan Sa G. 2002. *Curcumin induces apoptosis in human breast cancer cells through p53-dependent Bax induction. FEBS letters*, 512(1-3): 334-340.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Penarr Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Cookies. *Journal of Nutrition College* 9(3): 180-186.
- Daulay, A. S., Nadia, S., dan Daulay, A. 2019. Eksplorasi kurkuminoid dari kunyit dan temulawak sebagai sediaan obat herbal. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian, Universitas Muslim Nusantara Al Washliyah Medan: Februari 2019. hlm 454-461.
- De Garmo E P, Sullivan, W.G., dan Candra, C.R. 1984. *Engineering Economy*. 7th edition. New York: Mc Millan Publ. Co.
- Dewi, F. K. 2016. Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Dwi, E. K. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus adrogynus L. Merr*) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Dwi, R. S. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Cookies untuk Balita Gizi Kurang. [skripsi]. Fakultas Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes, Jakarta.
- Elizarni, E., dan Yanti, W. F. 2019. Identifikasi dan Penentuan Kadar Senyawa Kurkumin Pada Rimpang Kunyit. *SAINTI: Majalah Ilmiah Teknologi Industri* 16(2): 48-52.
- Esatbeyoglu, T., Huebbe, P., Ernst, I. M., Chin, D., Wagner, A. E., dan Rimbach, G. 2012. Curcumin—from molecule to biological function. *Angewandte Chemie International Edition* 51(22): 5308-5332.
- Firmansyah, I. U., Aqil, M., dan Sinuseng, Y. 2007. Penanganan pascapanen jagung. *Buku Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. (Eds: Sumarno, Suyanto, A. Widjono, Hermanto, H. Kasim). Puslitbang Tanaman Pangan, Badan Litbang Pertanian.
- Fitriani, N. P. I. O., Yulianti, N. L., dan Gunadya, I. B. P. 2020. Pengaruh Variasi Suhu dan Ketebalan Irisan Kunyit pada Proses Pengeringan terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit. *Jurnal BETA* 8(2): 266-271.

- Ferry, Y., dan Randriani, E. 2009. Pengaruh intensitas cahaya dan umur panen terhadap pertumbuhan, produksi, dan kualitas hasil temulawak di antara tanaman kelapa. *Bul. Penelitian Tanaman Rempah dan Obat* 20(2): 131-140.
- Hidayah, P. N. S. 2022. Ekstraksi Minyak Atsiri Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) dengan Metode Microwave Hydrodistillation [skripsi]. Fakultas Teknik, UPN Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Irsalina, K., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. 2018. Sifat Sensoris Cookies dengan Penambahan Daun Pepaya setelah Direbus. *J. Teknologi Pangan*, 2(1):24-26.
- Jagat, A. N., Pramono, Y. B., dan Nurwantoro, N. 2017. Pengkayaan serat pada pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(2): 1-4.
- Jayaprakasha, G.K., Jaganmohan, R.L., Sakariah, K.K. 2006. Antioxidant activities of curcumin, demethoxycurcumin and bisdemethoxycurcumin. *Food Chemistry* 98: 720-24.
- Jovanovic, S.V., C.W. Boone, S, Steeken, M, Trinoga, R. B., dan Kasley. 2001. How curcumin works preferentially with water soluble antioxidants. *J. Am. Chem. Soc* 123: 3064-3068.
- Julianto, T. S. 2019. Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia/ Tatang Shabur Julianto. Universitas Islam Indonesia: Yogyakarta.
- Jusnita, N., dan Diaz, M. S. P. 2019. Formulasi nanoemulsi temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) dengan metode inversi suhu. *Farmasi Higea*, 11(2): 144-153.
- Kuntorini, E. M., Astuti, M. D., dan Milina, N. 2011. Struktur Anatomi dan Kerapatan Sel Sekresi serta Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol dari Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Asal Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Bioscientiae*. 8(1): 28-37.
- Kusumawati, D. H., dan Putri, W. D. R. 2013. Karakteristik fisik dan kimia edible film pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. *Pangan dan agroindustri*, 1(1): 90-100.
- Larasati, S. 2014 Eksperimen Pembuatan Mi Kering Tepung Terigu Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Tepung Temulawak [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Lim, H. S., Park, S. H., Ghafoor, K., Hwang, S. Y., dan Park, J. 2011. Quality and antioxidant properties of bread containing turmeric (*Curcuma longa L.*) cultivated in South Korea. *Food Chemistry* 124(4): 1577-1582.
- Lim, S. T., dan Han, J. A. 2016. Improvement in antioxidant functionality and shelf life of yukwa (fried rice snack) by turmeric (*Curcuma longa L.*) powder addition. *J. Food Chemistry* 199: 590-596.

- Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3): 270-279.
- Manik, Sawitri dan Tri, S. 2009. Produk Olahan Susu. Penebar Swadaya. Jakarta
- Mardiah, S., dan Amalia, L. 2018. Upaya mengurangi mau khas pada kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai pewarna alami makanan. *Pertanian* 9(1): 17-22.
- Megawati, M., Sahiri, N., dan Adrianton, A. 2016. Pengaruh Jenis Rimpang dan Komposisi Media Tanam terhadap Pertumbuhan Bibit Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *AGROTEKBIS: e-jurnal ilmu pertanian* 4(3): 244 - 251.
- Megawati, A., dan Yuliana, S. 2019. Uji Efek Ekstrak Etanol Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Tikus Wistar yang Diinduksi Potasium Oksonat Secara In Vivo. *Cendekia Journal of Pharmacy* 3(2): 85-95.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal of Science and Technology* 26(2): 211-219.
- Muda, M. A, Alandani, R, dan Arya, G.M. 2017. *Thermal Vision* pada Manusia dengan Pengaruh Terhadap Warna Pakaian. *5th Indonesian Symposium on Robotic Systems and Control 2017*: 243-248.
- Munawaroh, T., dan Surahman, D. N. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) terhadap Karakteristik *Egg Roll* [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nguyen, D. M. D., dan Le, T. H. 2018. Effects of turmeric powder on dough quality and bread quality. *Journal of Technical Education Science* 46:37-42.
- Nugraha, A. A, Kawiji, K, dan Atmaka, W. 2015. Kadar kurkuminoid, total fenol dan aktivitas antioksidan oleoresin temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) dengan variasi teknik pengeringan dan warna kain penutup. *Biofarmasi* 13(1):6-14.
- Nugroho, A.E, Yuniarti, N., dan Estyastono, E. P. 2006. Penetapan aktivitas antioksidan dehidro-zingeron melalui penangkapan radikal hidroksi dengan metode deoksiribosa. *Majalah Farmasi Indonesia* 17(3):116-122.
- Nurminah, M., Ginting, S., dan Sitorus, C. J. 2019. Physicochemical properties of egg roll from composite flour of wheat and purple flesh sweet potato. in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 305 012029, Medan, North Sumatera, Indonesia: 8–9 December 2018. pp.1-6.
- Oktaviana, P. R., Kawiji, K., dan Atmaka, W. 2015. Kadar kurkuminoid, total fenol dan aktivitas antioksidan ekstrak temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) pada berbagai teknik pengeringan dan proporsi pelarutan. *Biofarmasi* 13(2): 31-49.

- Paramita, A. H., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik flake talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 1071-1082.
- Park, S. H., Lim, H. S., dan Hwang, S. Y. 2012. Evaluation of antioxidant, rheological, physical and sensorial properties of wheat flour dough and cake containing turmeric powder. *Food science and technology international* 18(5): 435-443
- Pranata, I.P.B. 2018. Formulasi wafer roll berbasis flaxseed (*Linum usitatissimum* L.) dan biji labu kuning (*Cucurbita moschata* L.) sebagai camilan mengandung asam lemak esensial [skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Primo-Martín, C., Pijpekamp, A. van de, Vliet, T. van, Jongh, H. H. J. d., Plijter, J. J., Hamer, R. J. 2006. The role of the gluten network in the crispness of bread crust. *Journal of Cereal Science* 43(3): 342– 352.
- Purbasari, D., dan Putri, D. P. 2021. Mutu Fisik Bubuk Kunyit (*Curcuma longa* Linn.) Hasil Metode Foam-Mat Drying Menggunakan Oven Microwave. *Jurnal Agritechno* 14(02): 57-65.
- Putra, I. W. D. P., Dharmayudha, A. A. G. O., dan Sudimartini, L. M. (2016). Identifikasi senyawa kimia ekstrak etanol daun kelor (*Moringa oleifera* L) di Bali. *Indonesia Medicus Veterinus* 5(5): 464-473.
- Putri, R. M. S. 2013. Si “Kuning” Temulawak (*Curcuma xanthoriza* Roxb.) dengan “Segudang” Khasiat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(2): 42-49.
- Rakhmah, Y. 2012. Studi pembuatan bolu gulung dari tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L.). [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rahayu, S. N. 2019. Isolasi Minyak Atsiri dari Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) dan Identifikasi Bioaktif dengan Menggunakan GCMS [skripsi]. Fakultas Farmasi dan Kesehatan, Institut Kesehatan Helvetia, Medan.
- Raymunda, R. V. 2019. Penambahan Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) dalam Pembuatan Sus Kering ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat dan Kadar Zat Besi [skripsi]. Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta.
- Rosidi, A., Khomsan, A., Setiawan, B., Riyadi, H., dan Briawan, D. 2014. Potensi temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) sebagai antioksidan. Di dalam Prosiding Seminar Nasional Hasil-hasil Penelitian & Pengabdian, Universitas Muhammadiyah Semarang: 9 Desember 2014. hlm 1-8.

- Sandri, D., dan Lestari, E. 2020. Daya terima konsumen terhadap roti manis yang disubstitusi *Modified Talipuk Flour* (Motaf) dan pati temulawak. *Jurnal Agroindustri* 10(2): 139-146.
- Said, A. 2007. Khasiat dan Manfaat Temulawak. Sinar Wadja Lestari: Jakarta
- Sentosa, O., dan Sugih, A. K. 2015. Effect of temperature in the encapsulation of temulawak extract with yeast *Saccharomyces cerevisiae*. In *2015 4th International Conference on Instrumentation, Communications, Information Technology, and Biomedical Engineering*, Bandung pp. 332-336.
- Seo, M. J., Park, J. E., dan Jang, M. S. 2010. Optimization of sponge cake added with turmeric (*Curcuma longa L.*) powder using mixture design. *Food Science and Biotechnology* 19:617-625.
- Setiawan, A., Utami, R., dan Kawiji, K. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) pada Edible Film Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Antimikrobia. *Teknosains Pangan* 2(3): 9-14.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press: Bogor.
- Sudaryanti, H. P., Mulyani, T., dan Setiawan, E. B. 2013. Kajian substitusi ampas tahu dan penggunaan natrium bikarbonat pada pembuatan tortilla. *Jurnal Teknologi Pangan* 6(1): 45-63.
- Sugiandi, S., Afriani, K., Hamidi, A., dan Maulia, G. 2021. Pengaruh Pelarut dan Jenis Ekstrak terhadap Kadar Kurkumin dalam Simplisia Kunyit dan Temulawak secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Warta Akab* 45(2): 1-6.
- Supardjan, A. M. 2001. Daya Tangkap dan Turunan “4-Aryl Kurkumin” terhadap Radikal Superoksid. *Majalah Farmasi Indonesia* 12(3): 159-165.
- Suraya, A. 2022). Pengaruh Jenis Pemanis terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Permen Jelly Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*). *SemanTECH* 4(1): 20-28.
- Suresh, D., Manjunatha, H., dan Srinivasan, K. 2007. Effect of heat processing of spices on the concentrations of their bioactive principles: Turmeric (*Curcuma longa*), red pepper (*Capsicum annum*) and black pepper (*Piper nigrum*). *Journal of Food Composition and Analysis* 20(3-4):346-351.
- Suryanantha, I. W., Yulianti, N. L., dan Sulastri, N. N. 2022. Optimasi Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan pada Proses Pengeringan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dengan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)* 10 (2): 259-268.
- Suwan, P., dan Mahidsanan, T. 2022. Incorporation of natural colourants into Thai steamed cupcakes. *The Journal of Applied Science* 21(2):1-9.

- Tensiska, Nurhadi, B., dan Isfron, A.F. 2012. Kestabilan Warna Kurkumin Terenkapsulasi dari Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Dalam Minuman Ringan dan Jelly pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Bionatura-Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik* 14(3): 198-206.
- Trisshanti, C. M., dan Susanto, W. H. 2016. pengaruh konsentrasi asam sitrat dan lama pemanasan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik sirup alang-alang (*imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1):180-189.
- [USDA] United State Department of Agriculture. 2018. Nutrient Database for Standard Reference of Raw Sample 100g. Retrieved From <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169761/nutrients>
- Villanueva, N. D., Petenate, A. J., dan Da Silva, M. A. 2005. Performance of the hybrid hedonic scale as compared to the traditional hedonic, self-adjusting and ranking scales. *Food Quality and Preference* 16(8): 691-703.
- Widyastuti, I., Luthfah, H. Z., Hartono, Y. I., Islamadina, R., Can, A.T., dan Rohman, A. 2021. Aktivitas Antioksidan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dan Profil Pengelompokannya dengan Kemometrik. *Jurnal Chemom. Pharm. Anal* 1(1):28-41.
- Wiyono, R. 2011. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 1(1):56-85.
- Warnis, M., Rulianti, M. R., dan Salsabila, J. 2021. Pemeriksaan Rendemen, Kadar Sari Larut Air, dan Kadar Sari Larut Etanol dari Ekstrak Batang Brotowali. *JKPharm Jurnal Kesehatan Farmasi* 3(2): 118-123.
- Wati, Aryuni Dianning. 2017. *Aneka Resep Kue dan Roti*. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Yusriani, Y., Ermawati, E., dan Dewi, R. 2018. Uji daya hambat krim ekstrak batang brotowali (*Tinospora crispa* L.) terhadap *Propionibacterium acnes*. *Jurnal Kesehatan Yamsi Makassar* 2(2):1-6.
- Zahro, L., Cahyono, B., dan Hastuti, R. B. 2009. Profil tampilan fisik dan kandungan kurkuminoid dari simplisia temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* R) pada beberapa metode pengeringan. *Jurnal Sains dan Matematika* 17(1): 24-32.